

## TALERZYKI

*HUMMUS Z NITAMAGO 25*  
*falafel, rzodkiew, green shoug*

*LABNEH Z CUKINIĄ 29*  
*bagna cauda, dukkah, parmezan*

*KALAFIOR KARAAGE 35*  
*tempura, piri piri, umeshu, amba tahini, mięta*

*TEMPURA MIX 27*  
*marchew, dymka, rzodkiew, zioła, ubita feta z  
tamaryndowcem*

*KLUSKI TTEOKBOKKI 37*  
*ricotta, anchois, czosnek, yuzu, green shoug*

*STICKY BAKŁAŻAN 33*  
*white tahini, miso, chili crunch, sezam, granat*

*PIECZONY ZIEMNIAK 33*  
*garlic labneh, nasiona kopru, palone masło*

*FRYTKI Z KAWIOREM 34*  
kawior z ryby latającej, posypka arabska,  
parmezan, aioli z kiszonych cytryn

*OKONOMIYAKI 36*  
placek z kimchi, melasa, katsuobushi, tempura flakes,  
okonomiyaki, aioli z kiszonych cytryn

*WONTONY Z KREWETKĄ 43*  
wołowina, kimchi, kombu dashi, shimeji, olej sezamowy

*KURCZAK PONZU 37*  
ponzu fennel, yuzu, nori, noodle crunch, olej koperkowy

*SHISH KEBAB 44*  
baranina, wołowina, red shoug, szalwia, aioli z kiszonych  
cytryn, lawasz, shimeji

*SHOYU RAMEN 44*  
wołowina, shoyu tare, piklowana rzodkiew, marynowana  
tykwa, jajko nitamago, dymka

*BOCZEK CHASU 37*  
halloumi, marchew, miso glaze

# *DESERY*

*PANNA COTTA 27*  
*granita shiso*

*MUS CZEKOLADOWY 27*  
*kumkwat, honey comb*

# PLATES

*HUMMUS WITH NITAMAGO 25*  
*falafel, radish, green shoug*

*LABNEH WITH COURGETTE 29*  
*bagna cauda, dukkan, parmesan*

*KALAFIOR KARAAGE 35*  
*tempura, piri piri, umeshu, amba tahini, mint*

*TEMPURA MIX 27*  
*carrot, spring onion, radish, herbs, tamarind whipped feta*

*TTEOKBOKKI 37*  
*ricotta, anchois, garlic, yuzu, green shoug*

*STICKY EGGPLANT 33*  
*white tahini, miso, chili crunch, sesame, pomegranate*

*BAKED POTATO 33*  
*garlic labneh, dill seeds, brown butter*

*CAVIAR FRIES 34*

*flying fish roe, parmesan, preserved lemon aioli*

*OKONOMIYAKI 36*

*kimchi pancake, molasses, katsuobushi, tempura flakes,  
okonomiyaki, preserved lemon aioli*

*PRAWN AND BEEF WONTONS 43*

*kimchi, kombu dashi, shimeji, sesame oil*

*PONZU CHICKEN 37*

*ponzu fennel, yuzu, nori, noodle crunch, dill oil*

*SHISH KEBAB 44*

*lamb, beef, red shoug, sage, lavash, shimeji, preserved  
lemon aioli*

*SHOYU RAMEN 44*

*beef, shoyu tare, pickled radish, marinated gourd, nitamago  
egg, spring onion*

*CHASHU PORK BELLY 37*

*halloumi, carrot, miso*

# *DESSERTS*

*PANNA COTTA 27*  
*shiso granita*

*CHOCOLATE MOUSSE 27*  
*kumquat, honey comb*